



CÂMARA DOS DEPUTADOS

*PROJETO DE LEI N.º 32, DE 2019 (Do Sr. Luis Miranda)

Proíbe o uso da substância Caramelo IV nos refrigerantes, sucos, demais bebidas e produtos comestíveis no Brasil.

NOVO DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE:

SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA; E

CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD)

APRECIAÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

(*) Atualizado em virtude de novo despacho – 4/9/2019

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art.1º Fica proibido o uso da substância corante caramelo IV, nos refrigerantes, sucos, demais bebidas e produtos comestíveis produzidos no Brasil.

Art. 2º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

O corante caramelo é uma complexa mistura de vários componentes obtida pelo aquecimento de carboidratos alimentícios, sob pressão e temperaturas controladas, na presença ou não de reagentes químicos. Ele confere uma coloração que varia de levemente amarelada até marrom bem escuro. O caramelo IV é conhecido como caramelo sulfito-amônia. Para sua obtenção, são usados sulfitos, compostos amoniacais, bem como substâncias ácidas ou bases. Nos rótulos, pode ser descrito como INS 150d.

As normas relativas a corantes datam de 1977, quando a Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, do Ministério da Saúde, estabeleceu as condições gerais de elaboração, classificação, apresentação, designação, composição e fatores essenciais de qualidade dos corantes empregados na produção de alimentos e bebidas. Assim, foi editada a Resolução 44, que define:

“2.5. Caramelo (processo amônia) - é o corante orgânico sintético idêntico ao natural obtido pelo processo amônia, desde que o teor de 4-metil, imidazol não exceda no mesmo a 200mg/kg (duzentos miligramas por quilo).”

Posteriormente, foram editadas várias Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, determinando os limites máximos de aditivos para diferentes categorias alimentares. Como a função do corante é apenas estética e surgiram indícios de toxicidade em animais, é oportuna a revisão das normas brasileiras a respeito do assunto.

O emprego do corante caramelo sintético orgânico e idêntico ao natural em refrigerantes e alimentos tem sido amplamente questionado pela presença de 4 - metilmidazol. Muitas organizações da sociedade estão mobilizando-se para reduzir ou eliminar essa substância do aditivo, amplamente empregado em fórmulas de sucos, refrigerantes, biscoitos, balas, caramelos, confeitos, pastilhas, coberturas e xaropes, cereais, energéticos e cervejas.

Após o resultado de um estudo, publicado em 2012, a Agência Internacional para Pesquisa em Câncer, que é um órgão vinculado à Organização Mundial da Saúde (OMS), incluiu o caramelo IV em sua lista de substâncias possivelmente cancerígenas.

Estudo feito pelo Programa Nacional de Toxicologia do Governo dos Estados Unidos apontaram efeitos carcinogênicos do 4-MI, o que fez com que a IARC (Agência Internacional para Pesquisa em Câncer), da OMS (Organização Mundial da Saúde),

incluso o 4-MI na lista de substâncias possivelmente cancerígenas. Sua grande concentração no organismo pode levar ao surgimento de câncer de pulmão, de esôfago e até mesmo leucemia, segundo estudo feito pelo Programa Nacional de Toxicologia do governo dos Estados Unidos.

Os refrigerantes Coca-Cola e Pepsi anunciam mudanças em suas fórmulas nos Estados Unidos, quando a entidade de defesa do consumidor norte-americana, o CSPI (Center for Science in the Public Interest), divulgou que, em análises laboratoriais dos refrigerantes citados, foram encontrados altos níveis de 4-metilimidazol (4-MI).

O CSPI listou os países do mundo em que mais se utiliza a substância como ingrediente de refrigerantes de cola, e o Brasil, infelizmente, é o campeão: são 267 microgramas (mcg) a cada 355 ml de bebida. Em segundo e terceiro lugar estão o Quênia e o Canadá, respectivamente, com 177 mcg e 160 mcg.

Ocorre que refrigerante não é bebida tão inocente quanto parecem ser: no Brasil, refrigerantes denominados cola possuem 67 vezes mais o corante Caramelo IV que os vendidos nos Estados Unidos. Para citar um exemplo, a Coca-Cola do Brasil traz nove vezes o limite diário de 4-MI estabelecido pelo governo da Califórnia, que estipulou a necessidade de uma advertência nos alimentos que contiverem mais que 29 mcg da substância, já que, além dessa quantidade diária, o risco de câncer seria maior do que um caso em 100 mil pessoas. Vale a pena arriscar?

O IDEC (Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor), fez uma pesquisa sobre os refrigerantes e energéticos que possuem o corante Caramelo IV em sua fórmula, verificando que a regulação brasileira sobre o tema é falha e que os fabricantes de refrigerantes e bebidas energéticas não estão dispostos a informar ao consumidor a quantidade da substância tóxica em seus produtos. Na ocasião, o IDEC comunicou a diversas empresas e à ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) sobre a periculosidade do Caramelo IV, sua associação com o câncer e questionou se as empresas parariam de utilizá-lo. Ressalte-se que a introdução de aditivos em alimentos é regulada pela ANVISA, tendo como base o Codex Alimentarius, as disposições recomendadas pela OMS e, ainda, as regras impostas pelas autoridades sanitárias de outros países, como o FDA dos Estados Unidos, e o EMEA da União Europeia.

O que temos são informações alarmantes.

Lutamos pela saúde de nossa população, principalmente das crianças, adolescentes e jovens. Assim, buscando preservar a saúde da população brasileira, encaminhamos este Projeto de Lei para que seja proibida a presença da substância caramelo IV na composição de refrigerantes, sucos, demais bebidas e produtos alimentícios comercializados no País.

Diante do exposto, na certeza de aperfeiçoar a legislação vigente, apresentamos o presente Projeto de Lei.

Sala das Sessões, em 04 de fevereiro de 2019

Deputado LUÍS MIRANDA
(DEM - DF)

LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA
Coordenação de Organização da Informação Legislativa - CELEG
Serviço de Tratamento da Informação Legislativa - SETIL
Seção de Legislação Citada - SELEC

RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 44, DE 1977

A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, do Ministério da Saúde, em reunião realizada em 25 de novembro de 1977, com fundamento nos artigos 5º, item 1 e 10º, do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, resolveu estabelecer as condições gerais de elaboração, classificação, apresentação, designação, composição e fatores essenciais de qualidade dos corantes empregados na produção de alimentos(e bebidas).

1. DEFINIÇÃO

Para os efeitos desta Resolução, considera-se corante a substância ou a mistura de substâncias que possuem a

propriedade de conferir ou intensificar a coloração de alimento(e bebida).

1.1. Excluem-se da definição acima, os sucos e/ou os extratos de vegetais e outros ingredientes utilizados na

elaboração de alimentos (e bebidas) que possuem coloração própria, salvo se adicionados com a finalidade de

conferir ou intensificar a coloração própria do produto.

2. CLASSIFICAÇÃO

Os corantes serão classificados como:

2.1. Corante orgânico natural - aquele obtido a partir de vegetal, ou eventualmente, de animal, cujo princípio corante

tenha sido isolado com o emprego de processo tecnológico adequado.

2.2. Corante orgânico sintético - aquele obtido por síntese orgânica mediante o emprego de processo tecnológico adequado.

2.2.1. Corante artificial - é o corante orgânico sintético não encontrado em produtos naturais.

2.2.2. Corante orgânico sintético idêntico ao natural - é o corante orgânico sintético cuja estrutura química é

semelhante à do princípio ativo isolado de corante orgânico natural.

2.3. Corante inorgânico - aquele obtido a partir de substâncias minerais e submetido a processos de elaboração e

purificação adequados a seu emprego em alimento.

2.4. Caramelo - o corante natural obtido pelo aquecimento de açúcares à temperatura superior ao ponto de fusão.

2.5. Caramelo (processo amônia) - é o corante orgânico sintético idêntico ao natural obtido pelo processo amônia,

desde que o teor de 4-metil, imidazol não exceda no mesmo a 200mg/kg (duzentos miligramas por quilo).

3. APRESENTAÇÃO

Os corantes poderão apresentar-se isolados ou sob a forma de mistura de pó, em solução ou associados a solventes

e veículos, conforme especificação dos Anexos I e II à presente Resolução ou sob a forma de sal de alumínio,

amônio, potássio ou sódio ou suas lacas de alumínio ou cálcio, respeitadas as respectivas especificações.

* *Vide Resolução - CNNPA nº 11, de 1978.*

RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 11, DE 1978

Altera a Resolução - CNNPA nº 44, de 1977

A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, do Ministério da Saúde, em reunião realizada em 19-05-78 e com fundamento no artigo 24, parágrafo 1º do Decreto-Leri nº 986 de 21 de outubro de 1969, resolveu modificar o item 2.5 da Resolução nº 44/77, passando a ter a seguinte redação:

2.5 - "Caramelo (processo amônia) - é o corante orgânico sintético idêntico ao natural, obtido pelo processo amônia, cujo teor de 4-metil-imidazol não deve exceder a 200mg/kg (duzentos miligramas por quilo), equivalentes a um produto cuja intensidade de cor seja de 20.000 (vinte mil) unidades EGB (European Bewery Convention) correspondente a 0,076 (setenta e seis milésimos) unidades de absorbância, determinada com solução a 0,1% (um décimo por cento) peso por volume, em célula de 1 (um) centímetro a 610nm.

2.5.1 - Fica concedido o prazo de 1 (um) ano para adaptação dos corantes Caramelo, fornecidos às indústrias cervejeiras, ao padrão determinado pela presente Resolução.

FIM DO DOCUMENTO